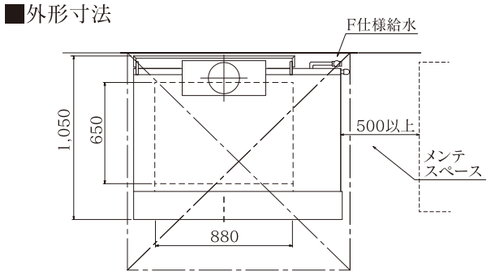
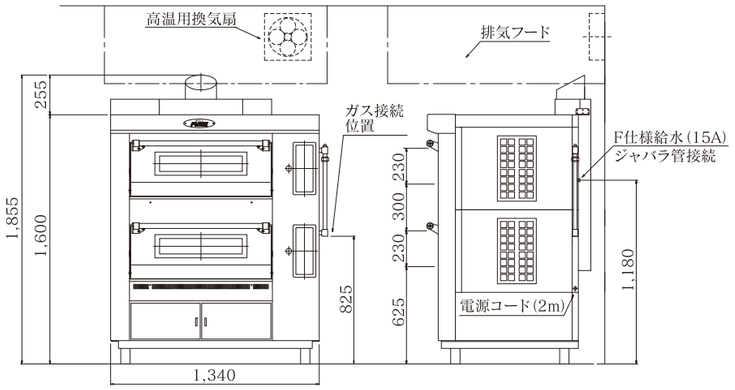
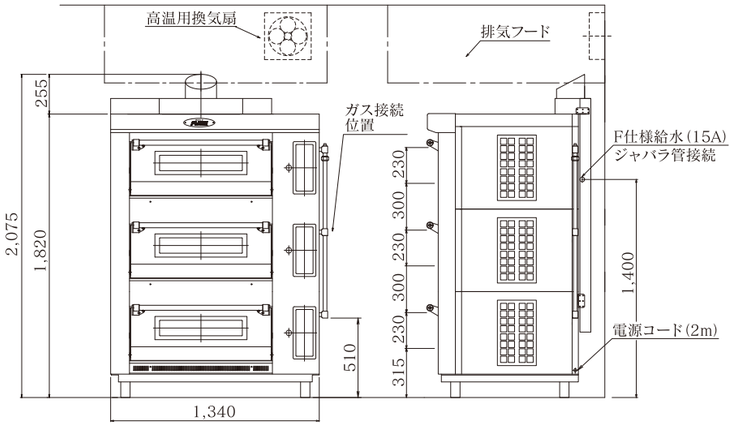
■外形寸法







⚠安全に関するご注意

■ご使用の前に取扱説明書・据付説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
■製品の据付工事・ガス工事・電気工事・給排水工事等は専門業者またはお買い上げの販売店にご相談ください。F仕様の給水には、軟水器をご使用下さい。
■掲載の商品は屋内専用としてご使用ください。また本来の用途以外には使用しないでください。不適切な用途で使われますと、事故の原因になる場合があります。
■地震などに備え、転倒防止処置をしてください。
■オーブン設置では、壁との距離を後面・側面とも10mm以上メンテナンス側で500mm以上必要です。
■オーブン上部は排気フードを取り付け、オーブン設置室に給気口を設備してください。
■給排気の詳細は(財)日本ガス機器検査協力会発行の「ガス機器の設置基準及び実務指針」を参照してください。

■製品の仕様及び価格は予告なしに変更する事があります。
■製品と掲載されている写真とは多少異なる場合があります。
■現金標準正価は本体のみの価格で、搬入、据付費その他の付帯工事費は含んでおりません。
■設置場所の都合でメンテナンス部を左側にする場合御発注時にご指定下さい。
■オーブン御発注時には、型式記号にのっとって仕様記号も全てご指定下さい。

明日の製菓・製パン業を拓く

株式会社ワールド精機

本社・工場／福岡県久留米市三潴町高三潴1558-2 ☎ 0942(65)1120代
東京営業所／東京都中野区上高田1-9-12・オリエントビル1F ☎ 03(3319)6331代
大阪営業所／大阪市大正区南恩加島6丁目17番14号 ☎ 06(6552)7201代
名古屋営業所／名古屋市西区名駅2－8－15 ☎ 052(571)3663代
FAX本社 0942(65)1121・東京03(3319)6335・大阪06(6552)3062・名古屋052(571)3687

製品に関するお問い合わせとご注文は‥

※仕様は予告なく変更されることがありますのでご了承下さい。
※カタログ御請求の場合は下記のカタログ番号をお知らせください。

1-2K15

カタログ番号：1070

FLAME Gas Oven

Low emission highiy efficient

「涼厨(すずちゅう)®」仕様低輻射型ガスオーブンFGL

涼®
涼しい厨房

新製品
New Oven

WORLD SEIKI CO.,LTD.

低輻射効果で、放熱を大幅に削減し触っても熱くないので厨房が快適です

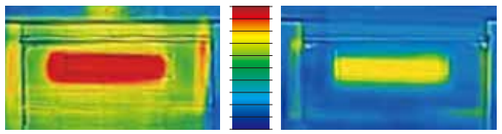
FGL-23T

FGL-22T

涼しい厨房®

当社の「涼厨®」仕様低輻射型ガスオーブンは、財団法人日本ガス機器検査協会が定める「作業環境向上ガス機器検査規定（涼厨®）」の基準に合格した商品です。

機器表面温度比較



従来品　　低輻射型「涼厨®」仕様

多彩な風味と信頼性の高い製品を創りだす 高性能で理想のオーブン

型式記号説明

①　②③④　⑤　⑥　⑦
FGL－22T－D1－P－NH
　　3　　2　F
　　　　　　B

① 型式：FGL低輻射ガスオーブン
② 1段当たりの6取皿の枚数
③ オーブンの段数
④ T：縦差
⑤ 操作盤：D1-タップ式出力制御
　D2-強中弱式出力制御
⑥ P：標準仕様
　F：フランスパン兼用蓄熱板炉床
　B：蓄熱板炉床
⑦ NH：架台ホイロ

型　式	外寸（mm）			内寸（mm）※2		最大発熱量		ガス接続		消費電力100V 50／60Hz	ホイロ部		重量※3 (kg)
	幅	奥行	本体高さ	幅	奥行	kW	kcal/h	LPG	都市ガス		能力	電気200V	
FGL-22T	1,340	1,050	1,600	880	650	18.6	16,000	20A	20A	245／239W	－	－	450
FGL-22T-NH	1,340	1,050	1,920	880	650	18.6	16,000	20A	20A	245／239W	14枚差	1.0kW	480
FGL-23T	1,340	1,050	1,820	880	650	27.9	24,000	20A	25A	368／358W	－	－	630

※2 内寸幅は標準（P）仕様です。フランス（F）仕様はその数値から30差し引いて下さい。
※3 標準仕様の概算重量です。フランス（F）仕様には1段に付50kgの重量を加えます。

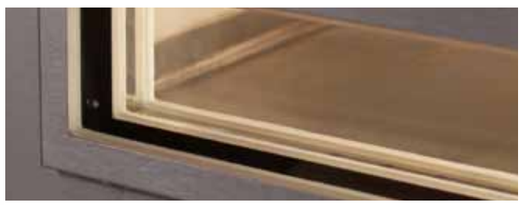
■標準鉄板炉床（P仕様）

■蓄熱生の高い蓄熱板炉床（F、B仕様）

蒸気発生装置内臓型（オプション）※1
ボイラーを設置せずに廃熱を利用した効率の良い蒸気発生装置。

■引出し式鉄板炉床（K仕様に採用）

長崎カステラ兼用オーブン（オプション）※1
カステラの他、スポンジ、ブッセ等、和菓子、洋菓子にも適したオーブンです。デジタル操作盤D2型仕様ではカステラ工程を記憶し、理想のカステラを焼き上げます。



3重ドアガラス
放熱輻射を低減させる3重ドアガラスにより、触っても熱くないドアを実現しました。

JIA認証　低輻射型　スパーク　立消　過熱

商標「涼厨」「涼」は、大阪瓦斯㈱の登録商標です。

「涼厨®」仕様で作業環境が大きく向上
機器からの放熱を大幅に削減。機器表面は触っても熱くないガスオーブンです。

省エネルギーを実現、低燃費タイプ
空気とガスを強制的に混合させる独自技術の燃焼バーナーを採用し低ランニングコストを実現しました。

電気容量の心配なし200V電源不要
ガスオーブン本体は100V電源で稼動の為、特別な電気工事（200V用）はいりません。

火力調整機能搭載
ガス式固定オーブンで初の強火、中火、弱火（特許取得済）の火力制御または、8段タップ火力制御の選択ができ、低温長時間焼成も微妙な火加減で可能になりました。

風味豊かな焼き上がり
遠赤外線効果と燃焼ガスに含まれる水蒸気でふっくらボリュームのある素晴しい焼き上がりになります。

分割可能なユニットタイプ
ユニットに分割できるので、狭い入口でも容易に搬入できます。

充実した安全設計
安全装置も炎監視装置や過昇防止器等、二重、三重の頼もしさです。（財）日本ガス機器検査協会（JIA）の認証を受け、全国主要ガス会社の認証品として幅広くご使用いただいております。

※1 オーブン発注時にご指定下さい。納入後の追加発注での現場施行はできません。

【デジタル操作盤】

D1型：電子タップ式操作盤

D2型：強中弱式操作盤